

de Buyer Pánev Lyon – modrá ocel 24 cm | D-5020-24



Popis produktu

Elegantní pánev Lyon od značky de Buyer je perfektní volbou na smažení masa, steaků, ryb, zeleniny, hranolek nebo vajíček a díky chybějícímu povlaku se rychle připraví. Působivý design doplňuje nýtovaná rukojeť, která se lehce drží.

Pánev Lyon – modrá ocel 24 cm

de Buyer pánev Lyon – modrá ocel 24 cm

Parametry Materiál: modrá ocel Průměr: 24 cm Výška: 4,8 cm Váha: 0,6 kg Cena uvedena za 1 kus Instrukce ke správnému používání a údržbě

Pánev umývejte v horké vodě. Nenamáčejte pánev příliš dlouho, po umytí pečlivě osušte. Natřete pánev trochou oleje. Nelze mýt v myčce nádobí. Nevhodná na indukci. Ocelová pánev při dlouhodobém užívání zčerná, což znamená, že se na ní vytvořila vrstva patiny. Pánev tím získá vlastnosti nepřilnavého povrchu. Příprava pánve před prvním použitím Nalijte na pánev tenkou vrstvu oleje. Zahřejte olej než se objeví první dým. Poté sejměte pánev ze sporáku, vylijte olej a vytřete pánev papírovým ručníkem. Využití pánve Smažení. Výrobce

Značka de Buyer své know-how staví na zkušenostech a inovacích. Už téměř dvě století pracuje tým expertů na vytváření funkčního nádobí, které splní požadavky i sny všechny profesionálních kuchařů.

Informace

Katalogové číslo

D-5020-24

Značka

de Buyer